



## CAP CUISINE



### OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

### CONTENU

#### Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

#### Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

### PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures

### DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation - résultats d'admission 1 semaine après le test de positionnement.

### TARIF

9 900 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

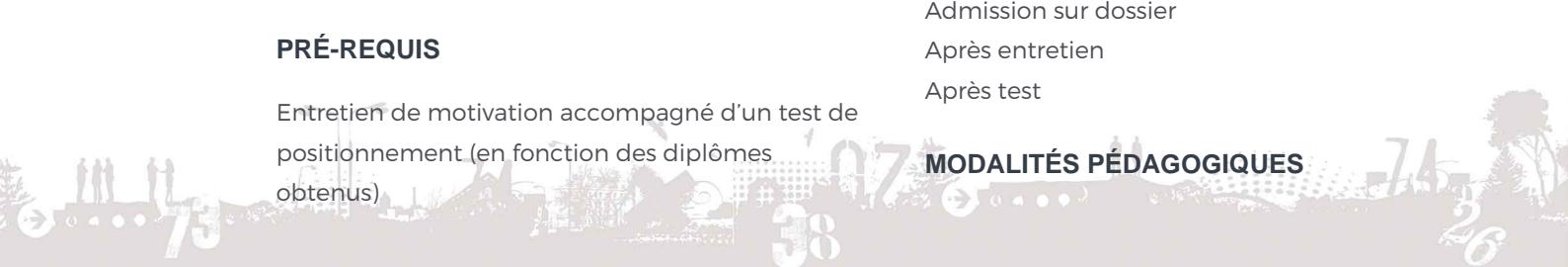
### FINANCEMENT

- Autres financements
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- CPF de transition
- Financement individuel
- Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
- Plan de développement des compétences
- ProA

### MODALITÉ D'ADMISSION

- Admission sur dossier
- Après entretien
- Après test

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques



## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

## ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

## A NOTER

--

## RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 38430

### LES + FORMATION

Alternance centre et entreprise.  
Diplôme reconnu.

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

### DOSSIER DE CANDIDATURE



### POUR ALLER PLUS LOIN

## DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère

Gérant/e de restauration collective

Découvrez d'autres débouchés sur  
coteformations.fr <https://coteformations.fr/>



## Contacts

### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024 GRETA ARDÈCHE DROME

#### TAUX DE RÉUSSITE

Lycée Hôtelier de l'Hermitage  
100% de réussite pour cette formation  
26600 TAIN L'HERMITAGE

GRETA Ardèche Drôme

#### TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction

#### Annexe

#### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

90% de réussite pour l'emploi à 6 mois dont 86% dans  
le métier visé

Mise à jour le 1 Juillet 2025

